(19) Japanese Patent Office (JP)

(12) Publication of Unexamined Patent Application (A)

(11) Unexamined Patent Application No.:

S62-11072

(43) Unexamined Patent Application Date:

January 20, 1987

Request for Examination:

Yes

Number of Inventions:

1

Total pages:

3

(51) Int.CL⁴

Identification Symbol JPO File Number

FI To

Technology Display Area

A 23 L 1/307

7110-4B

(54) Title of Invention:

Fat-reducing Food

(21) Patent Application No.:

S60-149725

(22) Patent Application Date:

July 8, 1985

(72) Inventor:

Hitoshi Saito

14, 1-chome, Toyotama-minami, Nerima-ku, Tokyo

(71) Applicant:

Kokusai Co., Ltd.

1-18, 5-chome, Nishi-shinjuku, Shinjuku-ku, Tokyo

(71) Applicant:

Nissei Kosan Co., Ltd.

11, 2-chome, Hirano-cho, Higashi-ku, Osaka

(74) Agent:

Hiroshi Ozeki, Patent attorney

1. Title of the Invention

Fat-reducing Food

2. Claims

- (1) A fat-reducing food containing α -cyclodextrin and γ -linolenic acid.
- (2) The fat-reducing food described in Claim 1 of Patent Claims, in which for 100 weight part of α -cyclodextrin, 0.5-10 weight part of γ -linolenic acid is contained.

3. Detailed Explanation of the Invention

[Industrial Field of Application]

The present invention is related to a fat-reducing food.

[Prior Art] There are three isoforms of cyclodextrin with different molecular structures. More specifically, there are the following three isoforms: α -cyclodextrin, β -cyclodextrin, and γ -cyclodextrin. These cyclodextrin compounds have been used as basic materials for foods for a long time. In particular, β -cyclodextrin has been used for various applications due to its inclusion action. For example, it is used for seasonings, powdery alcohol, etc. However, β -cyclodextrin is digestible and is absorbed from the small intestines in humans, which tends to result in polytrophia. Thus, it is highly unsuitable as a basic material for fat-reducing foods.

Recently, it has been found that one form of cyclodextrin, γ (sic)-cyclodextrin, is difficult to digest by human digesting enzymes, indicating that it can be used as a basic material for fat-reducing foods. Subsequently, it has been further found that α -cyclodextrin specifically adsorbs then excretes free fatty acids in the digestive tract.

On the other hand, γ -linolenic acid has long been known to be a substance having a lipid metabolism action. In addition, it is also effective for modulating cholesterol levels and blood pressure, and hence is a preferable substance for maintaining good health.

[Purpose and Overview of the Invention]

The inventors have long been conducting research on fat-reducing foods. During these studies, it was found that among various compounds effective for obesity prevention, in particular, when α -cyclodextrin and γ -linolenic acid are combined, a remarkably excellent obesity and body weight gain preventing effect can be obtained due to the synergic action of the two compounds, thereby confirming that they

are highly suitable as fat-reducing foods. Based on this finding, the present invention has been accomplished. Thus, the present invention is related to a fat-reducing food containing α -cyclodextrin and γ -linolenic acid.

[Constitution of the Invention]

The fat-reducing food of the present invention contains α -cyclodextrin and γ -linolenic acid, preferably at a ratio of 100 weight part of the former and 0.5-10 weight part, even more preferably 3-4 weight part, of the later.

The α -cyclodextrin used in the present invention can be any one traditionally known. This α -cyclodextrin can be used directly or as a basic material containing this compound.

The γ -linolenic acid used in the present invention can be used directly or as a composition or substance containing this compound, such as evening primrose oil, etc.

In the present invention, it is essential to combine these two compounds. By the synergic action between the two compounds, a remarkably excellent obesity and body weight gain preventing effect can be obtained. In particular, this synergic action is obtained by using 0.5-10 weight part, preferably 3-4 weight part, of γ -linolenic acid for 100 weight part of the α -cyclodextrin. This excellent synergic effect also can be clearly seen from the following experimental example.

In the present invention, α -cyclodextrin and γ -linolenic acid are contained at the specified blend ratios in various foods and food additives. Alternatively, these two components are molded into various forms such as tablets, pills, granules, etc. along with various known additives, depending on the particular need. There is no special limitation to the food or food additive. A wide variety of them can be used, such as wheat flour, food fiber, soybean powder, etc. The additives for making tablets, pills, granules, etc. can be anything traditionally used in this field, such as lactose, glucose, starch, etc.

In the following, an experimental example, aimed at further clarifying the synergic effect in the present invention, and practical examples, which represent specific examples of the present invention, are described.

[Experimental Example] Six-week old male rats were divided into 5 groups. In each group, a food prepared with the following blend ratios was fed to 6 rats at 10 g per day. The body weight of each rat in each group was measured after 30 days, 60 days, and 90 days.

 Group No. 1:
 α-cyclodextrin
 15 wt%

 γ-linolenic acid
 0

 Group No. 2:
 α-cyclodextrin
 0 wt%

 γ-linolenic acid
 14.5 wt%

 γ-linolenic acid
 0.5

 Group No. 4:
 α-cyclodextrin
 14.0 wt%

 γ-linolenic acid
 1.0

 Group No. 5:
 α-cyclodextrin
 0 wt%

 γ-linolenic acid
 0

In each of groups Nos. 1-5, each food containing the above compounds at the specified amounts was fed.

The results are shown in the following Tables 1-5. The numbers in the tables express g values.

Table 1 (group No. 1)

Test sample No.	Body weight before start of experiment	Body weight after 30 days	Body weight after 60 days	Body weight after 90 days
1	4 9 9.5	499.0	4 9 8.5	4 \$ 8.0
2	5 0 1.5	5 0 0. 0	4 9 9. 0	4 9 9. 0
3	5 0 1.0	5 0 0.0	499.5	4 9 9. 0
4	5 0 0.5	4 9 9. 0	4 9 8.5	4 9 8.0
5	4 9 8.0	4 9 7. 0	4 9 7. 0	4 9 7. 0
6	4 9 9.5	4 9 7. 5	4 9 7.0	4 9 8. 5
Average body weight	. 500.0	4988	4 9 8. 3	4 9 7. 9

Table 2 (group No. 2)

Teet sample No.	Body weight before start of experiment	Body weight after 30 days	Body weight after 60 days	Body weight after 90 days
7	5 0 1.0	4 9 9. 0	498.0	4 9 7.5
8	5 0 0.5	4 9 B.5	4 9 7. 0	4 9 6.5
9	5 0 1.0	4 9 9. 5	498.0	4 9 7.0
10	499.0	4 9 7. 5	4 9 7. 0	4 9 6.5
11	4 9 9.5	498.0	4 9 7. 5	4 9 7.5
12	499.0	4 9 7. 5	4 9 8. 5	496.0
Average body weight	5 0 0.0	498.3	4 9 7. 3	4 9 6. 8

Table 3 (group No. 3)

Test sample No.	Body weight before start of experiment	Body weight after 30 days	Body weight after 60 days	Body weight after 90 days
13	5 0 1.5	489.0	4820	4 7 7.5
14	5 0 0. 5	488.0	4 8 1.5	476.0
15	5 0 1. 0	488.5	482.0	4 7 7.0
16	500.5	488.0	4 8 0. 5	476.0
17	4 9 9. 5	487.0	480.0	477.0
18	499.0	486.5	479.0	474.0
Average body weight	500.3	4 8 7. 8	4 8 0. 8	478.3

Table 4 (group No. 4)

Test sample No.	Body weight before start of experiment	Body weight after 30 days	Body weight after 60 days	Body weight after 90 days
19	5 0 0.5	486.0	4 7 8. 0	4 6 9. 0
20	. 500.5	486.0	4 7 8. 5	470.0
21	499.5	485.0	4 7 8. Q	4 6 8. 5
22	4 9 9. 0	484.5	4 7 6. 5	4 6 7. 5
23	499.5	4850	477.5	4 6 9. 0
24.	500.0	4850	477.0	4 6 7.0
Average body weight	499.8	485.4	4 7 7.6	4 6 8. 5

Table 5 (group No. 5)

Test sample No.	Body weight before start of experiment	Body weight after 30 days	Body weight after 60 days	Body weight after 90 days
వ	5 0 0.5	5020	5025	5 0 3. 0
28	499.5	501.5	502.5	5 0 3.0
21	4 9 9. 5	5 D 1.0	5020	5020
28	5 0 1. 0	5025	5 0 1.5	5020
29	5 0 0.0	5025	5 9 3. 0	5 9 3.5
30	499.9	5020	5025	5 0 3. 0
Average body weight	499.9	5 0 1. 8	5 0 2.3	502.8

From the results shown in Tables 1-5 above, assuming body weight with the use of the food containing neither α -cyclodextrin nor γ -linolenic acid after 90 days was 100%, the average body weights of group Nos. 1-4 after 90 days were as follows. Moreover, the rates of reduction of average body weight were as follows.

	Average body weight (%)	Rate of reduction of average body weight (%)
Group No. 1	9 9. 0	1. 0
Group No. 2	9 8. 8	1. 2
Group No. 3	9 4. 7	5. 3
Group No. 4	9 3. 2	6. 8

From the above results, in group No. 1 and group No. 2 in which each of the compounds was used alone, as compared with group No. 5 in which neither was used, the body weights decreased slightly, with the rates of reduction being very small. By contrast, in group No. 3 and group No. 4, the body weights decreased greatly, clearly indicating the synergic effect.

[Working Examples]

Working Example 1

Twenty weight part of α -cyclodextrin and 10 weight part of evening primrose oil containing 9 wt % of γ -linolenic acid were mixed with 100 weight part of lactose, then processed into granules, thereby producing a fat-reducing food.

Working Example 2

Thirty weight part of α -cyclodextrin and 10 weight part of evening primrose oil containing 9 wt % of γ -linolenic acid were mixed with lactose, glucose, and natural fruit juice powder, thereby producing a tablet prepared by a conventional method.

[Effect(s) of Invention]

In the fat-reducing food of the present invention, α -cyclodextrin and γ -linolenic acid are contained. By the synergic action of these two compounds, a remarkably excellent obesity and body weight gain preventing effect is obtained. Thus, the food is an excellent product for fat reduction, which is very effective for the prevention of various diseases derived from obesity or excessive body weight.

Patent Applicant: Kokusai Corp., Ltd.

FAT-REDUCING FOOD

Patent Number:

JP62011072

Publication date:

1987-01-20

Inventor(s):

SAITO HITOSHI

Applicant(s):

KOKUSAI:KK; others: 01

Requested Patent:

JP62011072

Application

JP19850149725 19850708

Priority Number(s):

IPC Classification:

A23L1/307

EC Classification:

Equivalents:

JP1437646C,

Abstract

PURPOSE:To provide the titled food containing alpha-cyclodextrin and gamma-linoleic acid and exhibiting excellent effect to prevent fattening by the synergistic effect of both components.

CONSTITUTION: The objective food contains (A) 100 pts. (wt.) of alpha-cyclodextrin and (B) preferably 3-4 pts. of gamma-linoleic acid.

Data supplied from the esp@cenet database - 12

⑫ 公 開 特 許 公 報 (A)

昭62-11072

@Int_Cl_4

識別記号

庁内整理番号

母公開 昭和62年(1987)1月20日

A 23 L 1/307

7110-4B

審査請求 有 発明の数 1 (全3頁)

公発明の名称 皮身用食品

④特 顧 昭60-149725②出 顧 昭60(1985)7月8日

砂発明者 斉 藤

東京都練馬区登玉南1丁目14

⑪出 騏 人 株式会社 コクサイ

東京都新宿区西新宿5丁目1番18号

卯出 顋 人 日成興産株式会社

大阪市東区平野町2丁目11番

②代理人 弁理士 尾関、弘

剪細膏

1. 発明の名称

度身用食品

2. 特許請求の観閲

(i) αーナイクロデキストリンとτーリノレン 酸とを含有して収る貿券用食品。

は αーナイクロデキストリン100重量部に 対してアーリノレン酸が0.5~10重量部の割 合で含有されて減る特許請求の範囲第1項に記 車の度身用食品。

3. 発勢の詳細な説明

(産業上の利用分野)

本発明は復身用食品に関する。

【徒来の技術】

サイクロデキストリンにはその分子構造上の差 異から3種の異性体が存在し、更に詳しくはαー サイクロデキストリン、ターサイクロデキストリ ン並びにェーサイクロデキストリンの3種の異性 体が存在する。これ等サイクロデキストリンは古、 くから食品用の素材として使用されて来ており、 特にターサイクロデキストリンはその包接作用に 基づく各種の用途、たとえば味覚改良材や粉末ア ルコール等に利用されている。しかしながらこの ターサイクロデキストリンは消化性物質で人体の 小鍋から吸収されるために栄養過多となる傾向が あり、復身用食品の素材としては極めて不向きな ものである。

而して最近サイクロデキストリンの1種たるアーテイクロデキストリンは人の清化酵素によっては清化され難い性質を有することが見出され、復身用食品の素材として使用出来る可能性のあることが発表された。そして引き続きこのαーサイクロデキストリンが清化器官内にて特異選択的に遊離路散を吸着し排泄する作用を有することも見出されるに至った。

一方 r - リノレン酸は脂肪代謝作用を有する物質として古くから良く知られており、その他たとえばコレスチロール値と血圧の調整等にも有効である等各種の健康維持に肝道な物質として知られている。

(発男の目的並びに探要)

本発明者は従来から復身用食品について研究を 続けて来たが、この研究に対いて各種の配満防止 に有効な数多くの化合物のうち、特にαーライク ロデキストリンとァーリノレン酸とを併用する場合はこれ等の相乗作用により着しく優れた配満乃 亜体重増加防止効果を発揮することを見出し、複 身用食品として極めて好適なものであることを確 随し、ここに本発明を完成するに至った。即ち本 発明は、αーライクロデキストリンとァーリノレ ン酸とを含有して成る復身用食品に係るものである。

(発明の経度)

本発明の復身用食品はαーティクロデキストリンとァーリノレン酸とを好ましくは前者100度 量部に対して徒者0.5~10度量部、特に好まし くは3~4度量部合育して成るものである。

本発明に扱いて使用されるαーライクロデキストリンとしては従来から知られているものがいずれも使用出来る。このαーライクロデキストリン

も特に限定されず、各種のものが広い範囲で使用 出来、たとえば小変材、食物繊維素、大豆材等を 具体例として例示出来る。また錠剤、丸剤、顆粒 状に減形する際に使用される添加材としても従来 からこの種分野に許いて使用されて来たものがい ずれも使用出来、たとえば乳糖、ブドウ糖、液粉、 等を具体例として挙げることが出来る。

以下に本発明の相乗効果をより明瞭にするため の実験例と本発明の具体例たる実施例を示す。 (実験例)

6 通令の雄ラットを5 つの郷に分け、夬々の群につき6 匹づつの雄ラットに各群等に次の割合で 開製した精製飼料を1日10 g づつあた人で飼育 し、30日後、60日後、90日後の各部の各ラットの休益を測定した。

1 算:αーサイクロデキストリン··· 15重量%
r- リノレン酸······ 0 σ σ

2 罪:αーサイクロデキストリン··· 0重量%
r-リノレン酸····· 0.5 σ σ

3 時:αーテイクロデキストリン·・・14.5重量%

はこれを単独で使用しても良く、またこれを含有 する素材を使用しても良い。

本発明に於いて使用されるァーリノレン酸とし、 ・ てもこれを単独で使用しても良く、またこれを含 有する成分万至物質たとえば月見草油等を使用し でも良い。

本発明に於いては上記 2 世銀の化合物を併用することを必須とし、これ等 両者の相乗作用により 者しく 優れた肥満防止乃至体遺址加防止効果を発揮する。この相乗作用は特に αーナイクロデキストリン100重量部に対し τーリノレン酸 0.5~10重量部特に好ましくは 3~4重量部の割合で発揮される。この優れた相乗作用は決記実験例からも極めて明らかである。

本発明に於いては αーサイクロデキストリンと rーリノレン酸とを所定の割合で各種の食品また は食品添加材に含有させるか、またはこれ等両者 を必要に応じ健未公知の各種の添加材と共に遺当 な形状たとえば錠剤、丸剤、螺粒状に成形しても 良い。含有させるべき食品乃運食品添加材として

r-リノレン酸・・・・・・・ 0.5 c c
4 邦:αーサイクロデキストリン・・・14.0重量 X
rーリノレン酸・・・・・・・ 1.0 c c
5 群:αーサイクロデキストリン・・・ 0重量 X
r・リノレン酸・・・・・・・・ 0 c g g X
g とりノレン酸・・・・・・・・・ 0 c c
但し各群 1 ~ 5 に於いては、上記各化合物を所定
量含有せしめた精製飼料を所定量供飼したもので

この結果を下記第1~5表に示す。但しま中数 値は g を表す。

第 1 支係1期

HHA	美工机等地等时 建	30日後計畫	60日時件重	90日後休重
1	499.5	499.0	4 9 8.5	498.0
2	501.5	500.0	499.0	493.0
3	5 0 1. 0	500.0	499.5	4 9 9. 0
4	500.5	499.0	4985	498.0
5	4980	4 9 7. 0	4 9 7. 0	497.0
6	499.5	4 9 7.5	4 9 7.0	4 9 8. 5
平均計画	500.0	498.8	498.3	497.9

第 2 支(第2郭)

操作地	突點經過台前計畫	30日後神殿	60日後休理	90日操件費
7	5 0 1.0	499.0	498.0	4 9 7.5
8	5 0 0.5	498.5	497.0	4 9 6. 5
9	5 0 1. 0	4995	498.0	497.0
10	4 9 9. 0	497.5	4 9 7.0	4 9 6. 5
11	499.5	4980	4 9 7.5	497.5
12	199.0	4 9 7.5	4 9 6.5	4960
平均計畫	500.0	4983	497.3	496.8

第 3 支係3期

PR\$Ne	突破影響的	30日後井重	60日後計畫	90日154章
13	5 0 1.5	489.0	4820	4 7 7.5
14	500.5	4820	4 8 1.5	476.0
15	5 0 1. 0	418.5	482.0	4 7 7.0
16	500.5	488.0	480.5	476.0
17	499.5	487.0	480.0	477.0
18	4 9 9. 0	486.5	479.0	474.0
平均体重	500.3	4 8 7.8	480.8	476.3

上記第1~5 奥の結果から第5 群の αーナイクロデキストリン並びに r ーリノレン酸の両者を全く含まない権軽飼料を使用した場合の90日後に於ける体質を100%とすると、第1~4群の90日後に於ける各ラットの平均体重は失々次の通りとなり、また平均体重減少割合は下記の通りとなる。

	平均体重 (1)	平均体重減少割合(%)
1#	99.0	1. 0
2 #	9 & 8	1. 2
3 #	9 4 7	5. 3
4#	9 3. 2	6. 8

以上の結果から夫々単独で使用した第1 群並び 5第2 群では無添加の第5 群に比し若干体質は減 少しているが、その低下率は極めて小さい。

これに対し、両者を併用した第3群並びに第4 群では大きく体重が減少しており、その相乗効果 は極めて明らかである。

(実施例)

第 4 支 (第4節)

技体地	突移的地向体性	30日後休職	60日後件重	90日頃休堂
19	5 0 0.5	486.0	478.0	4 6 9. 0
20	500.5	4 8 60	478.5	4700
21	4 9 9. 5	485.0	478.0	468.5
22	499.0	4845	476.5	4 6 7.5
23	499.5	485.0	417.5	469.0
24	5 0 0. 0	485.0	477.0	4 6 7.0
平均計畫	4928	485.4	4 7 7.6	4685

第 5 全(第5期)

機構地	實施部級的主	30日は井里	80日後神童	90日後4重
25	500.5	5020	5025	5020
28	4995	5 0 1.5	502.5	503.0
27	499.5	5 0 1.0	5020	5020
28	5 0 1. 0	5025	5 0 1.5	5020
29	500.0	5025	5010	5015
30	499.9	5020	5025	501.0
平均計算	4999	5 0 1. 8	5023	5028

実施例!

αーサイクロデキストリン20重量部、r-リノレン酸3重量がを含む月見率流1:0重量部を見締100重量部に配合し類数剤として復身用食品を開催した。

实施例 2

αーサイクロデキストリン30重量等、r=リ ノレン数9重量がを含む月見平油10重量部を乳 糖、プドウ糖並びに天然某汁粉末と共に混合し、 常注に使って使用となした。

(発明の効果)

本発明の復身用食品に於いてはαーサイクロデキストリンとエーリノレン酸とを含有しているので、これ等両者の相乗作用により極めて優れた思 消防止または体重防止効果を発揮する。このため 度身用としてて極めて優れた食品となり、肥満または体重過剰に基づく各種疾育の予防に極めて有 効である。

(以上)

特許出職人 株式会社コクティ

1 of 1 DOCUMENT

Copyright © 1999 European Patent Office INPADOC

BASIC-PATENT:

Japan (JP) 62,011,072; A2; January 20, 1987

PATENT FAMILY Number of Patents: 2

JAPAN (JP)

PATENT (Number; Kind; Date): Japan (JP) 62,011,072; A2; January 20, 1987

TITLE: T-REDUCING FOOD INVENTOR: ITO HITOSHI PRIORITY (Number; Kind; Date): Japan (JP) 85-149725; July 8, 1985

PATENT ASSIGNEE: KUSAI KK; NISSEI KOSAN KK

APPLICATION (Number; Kind; Date): Japan (JP) 85149725; July 8, 1985 INT-CL: A23L1/307 (Section A, Class 23, Sub-class L, Group 1, Sub-group 307) PATENT (Number; Kind; Date): Japan (JP) 62,044,905; B4; September 24, 1987

TTTLE: SHINYOSHOKUHIN INVENTOR: ITO KIMIHIRO PRIORITY (Number; Kind; Date): Japan (JP) 85-149725; July 8, 1985

PATENT ASSIGNEE: KUSAI KK; NITSUSEI KOSAN KK

APPLICATION (Number; Kind; Date): Japan (JP) 85149725; July 8, 1985

INT-CL: A23L1/307 (Section A, Class 23, Sub-class L, Group 1, Sub-group 307)

DERWENT NUMBER: C87-054233

JAPIO ABSTRACT NUMBER: 110185C000120/

LOAD-DATE: April 20, 1999